

أعداد أمانى قلعجي

من أجل مائدة أجمل

# لك سيدتي

## ٢٥٠ فكرة تزيين بالألوان



دار الشوآف للنشر

دار الكاتب العربي



إعداد أمانى قلعجي

# لك سيدتي

## ٢٥٠ فكرة تزيين بالألوان

من أجل مائدة أجمل



## المقدمة

من لم يطرب ابتهاجاً أمام مأدبة عيد أعدها طاه؟  
ومن لم يجذل أمام مأدبة من الأطباق الباردة المحضرة لحفلة استقبال؟  
ومن لم يغتبط أمام أطباق مقدمة بطريقة فنية؟  
إن هذا الكتيب، سيبين لك سيدتي أنه بمقدورك أن تحققي الأمر نفسه  
في بيتك، في ما يختص بحفلات الاستقبال الصغيرة التي ستقومين بها.  
فيكفي أن تلعي ببعض الحيل اليدوية السهلة التحقيق.  
كما أنه سينقل لك بعناية، الطرق المتعددة والممكنة لتقديم كل من  
الفواكه والخضار والكاكو. ويشرح لك كيفية تنسيق وترتيب كل من اللحوم  
والأسماك والأجبان والسلطة على أنواعها. فضلاً عن شرح كل حيلة يدوية  
على حدا وبالتفصيل تدعمها صور بالالوان. هذا وانه ستتيح لك أيضاً  
عشرات النصائح المتواجدة فيه، امكانية استغلال مهارتك الجديدة في  
مناسبات عدة، وذلك أما باتباع نماذج الزينة المقدمة في هذا الكتيب، وأما  
أن تترك العنان لخيالك في هذا الميدان. وتجدر الإشارة إلى اننا تطرقنا  
ايضاً إلى ذكر الأدوات القليلة التي لا بد من التزود بها. وسترين أنه، لكل  
هذه التحضيرات، لن تحملي على صرف مبالغ باهظة، لكن يكفي أن  
تمتلكي بعض البراعة والقليل من الخيال.  
وأخيراً، سيتيح لك هذا الكتيب أن تضيفي على أطباقك أكانت صغيرة أو  
كبيرة طابعاً مميزاً.

## فهرست المحتويات

### أطباق

#### والصواني المزينة

- ٨ ..... - الأسماك
- ١٢ ..... - قطع الحلوى الصغيرة
- ١٠ ..... - الأجبان
- ١٦ ..... - المقبلات
- ١٥ ..... - السلطة
- ١٤ ..... - نصائح

### الفواكه

- ١٩ ..... - الأناناس
- ٢٦ ..... - التفاح والاجاص
- ٤١ ..... - البرتقال
- ٢٣ ..... - الموز
- ٣٧ ..... - الليمون الأفندي
- ٢٨ ..... - الشمام
- ٤٤ ..... - الليمون الهندي
- ٢٤ ..... - العنب
- ٣٠ ..... - الليمون الحامض
- ..... - نصائح

### الخضار

- ٤٨ ..... - الخيار المخلل
- ٤٩ ..... - الخيار الجادي
- ٥٢ ..... - البطاطا
- ٥٤ ..... - قرن الذرة المخلل
- ..... - الجزر
- ٥٤ ..... - الزيتون
- ٥٧ ..... - الفليفلة الحمراء
- ٦٤ ..... - الفجل الزهري

- الفجل الأسود<sup>(١)</sup> ..... ٥٠
- الخس ..... ٥١
- الكرفس ..... ٥٧
- البندورة ..... ٦٠
- البصل ..... ٦١
- العصير المخثر أو المربى المصفى (الجيليه) ..... ٧٤
- الفواكه المعقّدة أو المجففة ..... ٩٢
- الكاكو الجاف المتعدد الألوان ..... ٧٨
- اللوز ..... ٨٩
- عجينة اللوز ..... ٩٠
- تغليفة الشوكولا ..... ٩٣
- تزيين بواسطة كيس التزيين ..... ٨٢
- الحلوى الجنوية ..... ٨٦
- ترتيب الموائد ..... ١١٠
- مآدب الأعياد ..... ١٠١
- طاولة الشاي ..... ٩٩
- مائدة الاطباق الباردة ..... ٩٤
- عيد ميلاد الاطفال ..... ١٠٧
- ورق الألومينيوم ..... ١٠٨
- أدوات المطبخ الضرورية ..... ١١٠
- الزبدة ..... ٧٢
- البيض ..... ٦٧
- زبدة الحلزون ..... ٦
- الأعشاب العطرية ..... ٧
- البسكويت المملح ..... ٧٤
- الفوط ..... ١٠٢
- الكؤوس ..... ٩٨

## الزينة المحلاة بالسكر

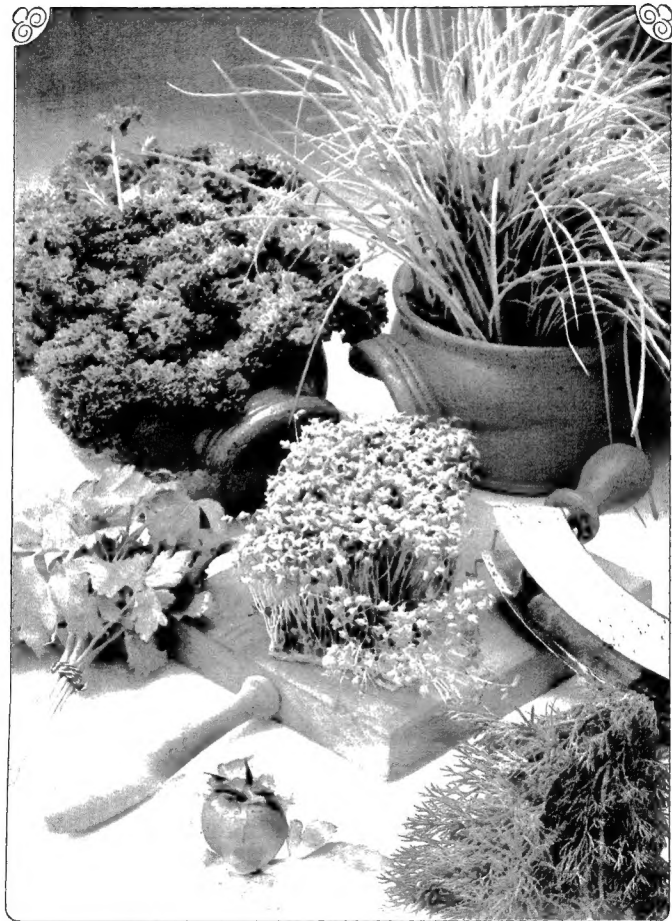
## ترتيب الموائد

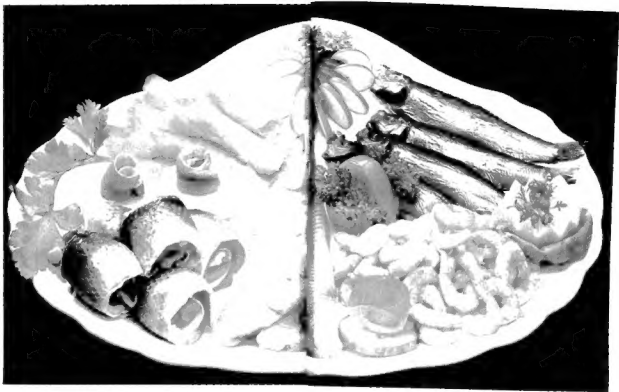
## التوابع

(١) - في بلدنا، من النادر جداً أن نجد هذا النوع من الفجل.









الصورة الواردة أعلاه:

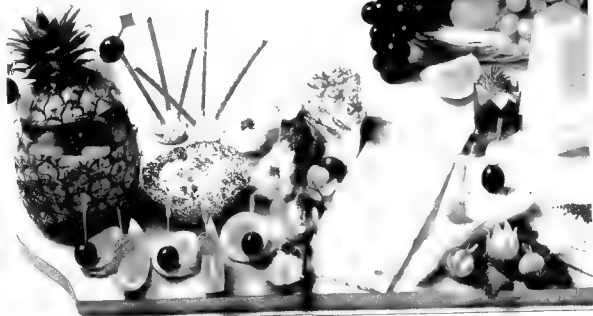
طبق من السمك مزين بالخيار، ص ٤٨

مع زيت الحامض، من ص ٣٢ إلى ص ٣٦

وزينة بالبندورة ص ٦٠

وزينة بالببيض من ص ٦٨ إلى ص ٧١

زينة لطبق من الأحياء بالحبار، ص ٤٨  
 وزينة بالصب، ص ٧٤  
 وزينة بالنجيل الزهري، ص ٦٤ وزينة بالسكوت المالح، ص ٧٤





صور الصفحتين (١٣/١٢)

زينة لقوالب الحلوى الجنوبية بواسطة كيس التزيين، من ص ٨٢ إلى ص ٨٥

مع زينة بالشوكولا، ص ٩٣

وزينة بعقيد الثمار (الثمار المجففة)، ص ٩٢

وزينة بمجينة اللوز، ص ٩٠

وزينة باللوز، ص ٨٩

صور الصفحة: (١٥)

زينة لقوالب الحلوى الجنوبية بواسطة كيس التزيين من ص ٨٢ إلى ص ٨٥

مع زينة بعقيد الثمار، ص ٩٢

وزينة بمجينة اللوز، ص ٩٠

وزينة بالشوكولا، ص ٩٣

صور الصفحتين (١٧/١٦)

زينة للحلوى بواسطة كيس التزيين من ص ٨٢ إلى ص ٨٥

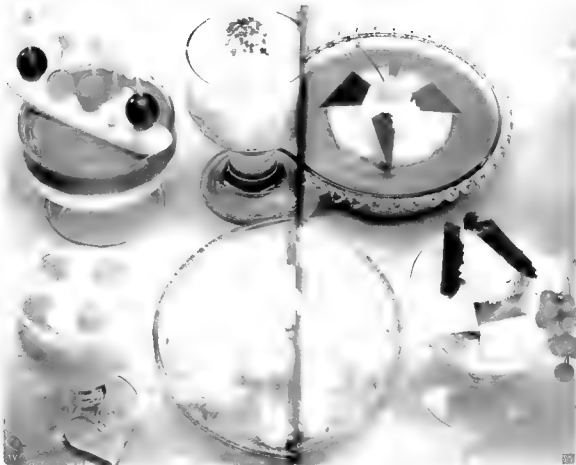
وزينة بالموز ص ٢٣

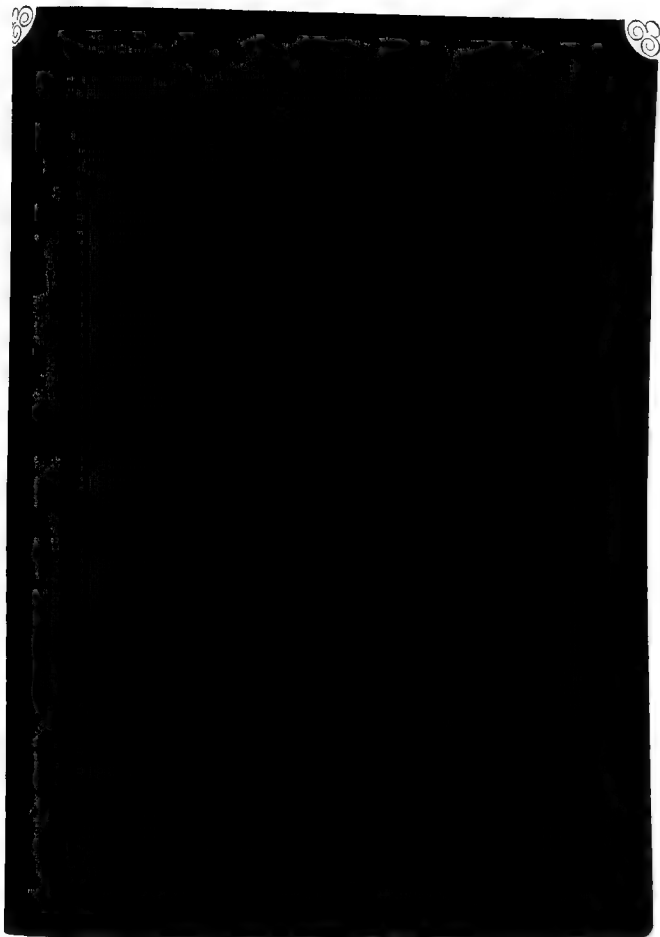
وزينة بالشوكولا ص ٩٣

وزينة بالليمون الأفندي ص ٣٨ و ٣٩

وزينة بالكروز الحامض ص ٩٢











## كيفية تقطيع ثمرة الأناناس الطازجة:

تقطع الثمرة في بادئ الأمر إلى شرحات، وبعد ذلك تقشر الشرحات.  
وبواسطة مسكين مستدق الرأس، ينزع، من ثم، اللب اللين من الثمرة.

## تزيين ثمرة الأناناس:

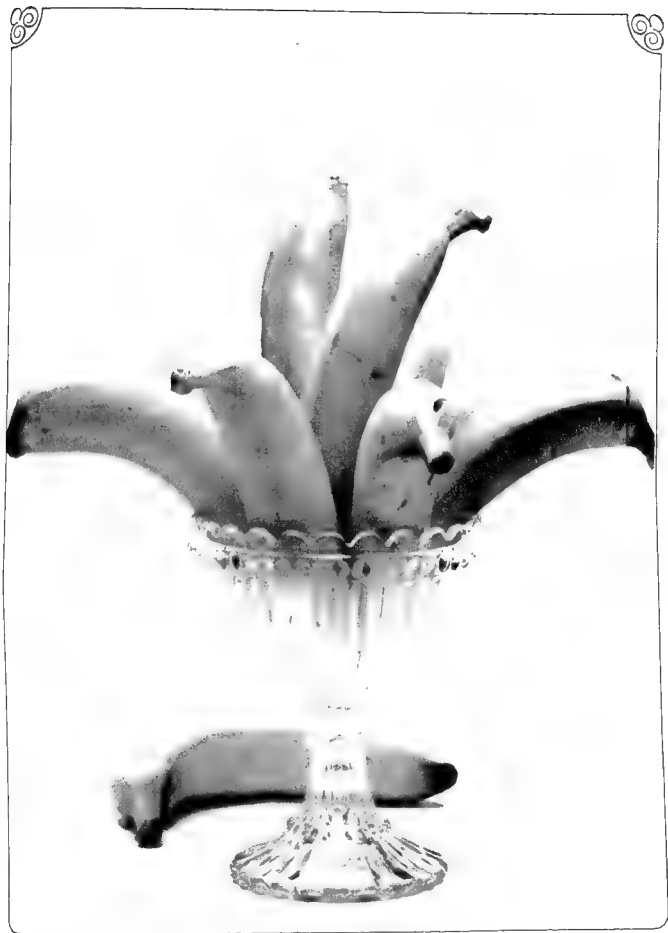
تحضر كريما بالأناناس، وتسكب في قالب. وتترك جانباً لتبرد. ثم،  
تقلب على طبق زجاجي. وتحاط بشرحات نصفية من الأناناس وبحبات  
الكرز ويوضع على الكريما اكليل الأناناس. كما توضع حبة كرز في وسط  
الأوراق التي تعلق الأكليل.

أما كل ربع قطعة من الأناناس، فتزين بالتعاقب بالكرز وبشرحات الليمون  
الأفندي.

## شرحات الأناناس المعلبة:

ترتب شرحات الأناناس كاملة أو تقطع أرباعاً أو مثلثات أو معينات  
لتكون أشكالاً مختلفة. فتأخذ شكل زهرة مثلاً أو نجمة أو فراشة إلخ.  
وتزين، بعد ذلك، بالفواكه أو بالكرز الحامض أو بالعيدان الصغيرة  
الملونة، أو بواسطة كيس التزيين، يمكن وضع كتلة من كريما شانتيي في  
وسط شريحة أناناس مستديرة وتغرز شرحات صغيرة من الشوكولا في  
الكريما.





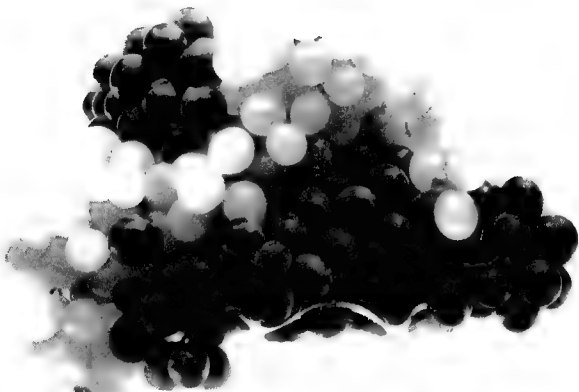


- تزِين الموزة بعد تقشيرها أو بعد تقطيعها إلى شرائح بحبات الفواكه وبالعيدان الصغيرة الملونة.  
- ويمكن تقطيع الموزة تقطيعاً منحرفاً. وترتّب القطع الناتجة عن ذلك بأشكال مختلفة، على شكل زهرة، مثلاً، وتوضع حبة من الكرز المعقّد في وسطها.

- ويمكن تزِين نصف موزة بحبات من عنب الدبيب<sup>(١)</sup> أو يمكن تزِينه بكريما شانتيي وغرز حبات الموكا (البن اليمني) في الكريما بطريقة تعاقبية منتظمة.

(١) - أن هذا النوع من الفواكه يندر وجوده في بلدنا ويمكن أن يستعاض عنه بالكرز، مثلاً.

العنب



- يمكن صنع شكل زهرة بواسطة حبات الكرز المعقد أو حبات العنب سواء  
أكانت كاملة أو نصفية.

- كما يمكن غرز عود صغير ملون في حبة العنب الأبيض تليها حبة من العنب  
الأسود.

- هذا وبعد غرز العيدان بحبات العنب، يمكن شكّها أيضاً في  
قطع من الأناناس أو من الجبن.

- تقطع حبات العنب تقطيعاً متعاقباً ومتنظماً من الأعلى إلى  
الأسفل حتى الوسط. وتجذب إلى الخلف قليلاً أرباع حبة العنب  
وتوضع في وسط الأرباع حبة من الكرز المعقد.

- تقطع حبات العنب بالطول حتى اللب وتدمس شريحة ليمون  
أفندي في الشق.



شعير الحامض







## التفاح

- بواسطة قطاعة التفاح، تقطع التفاحة إلى قطع متساوية.
- يستعان بسكين مستدق الرأس لتقطيع تفاحة تقطيعاً متعرجاً حتى اللب (النواة) ويُقلب نصف التفاحة رأساً على عقب ويفصلان عن بعضهما البعض ويزينان بالفواكه ويجبات عنب الديب، على سبيل المثال.
- ويزين كل نصف تفاحة بعصير الفواكه الحمراء المختر أو ترتب شراحت التفاح المستديرة الواحدة فوق الأخرى ويزين وسط كل شريحة بحبة من الكرز المعقد.
- وأخيراً، تقشر تفاحة تقشيراً ناعماً وعلى شكل لولوي.

## الاجاص

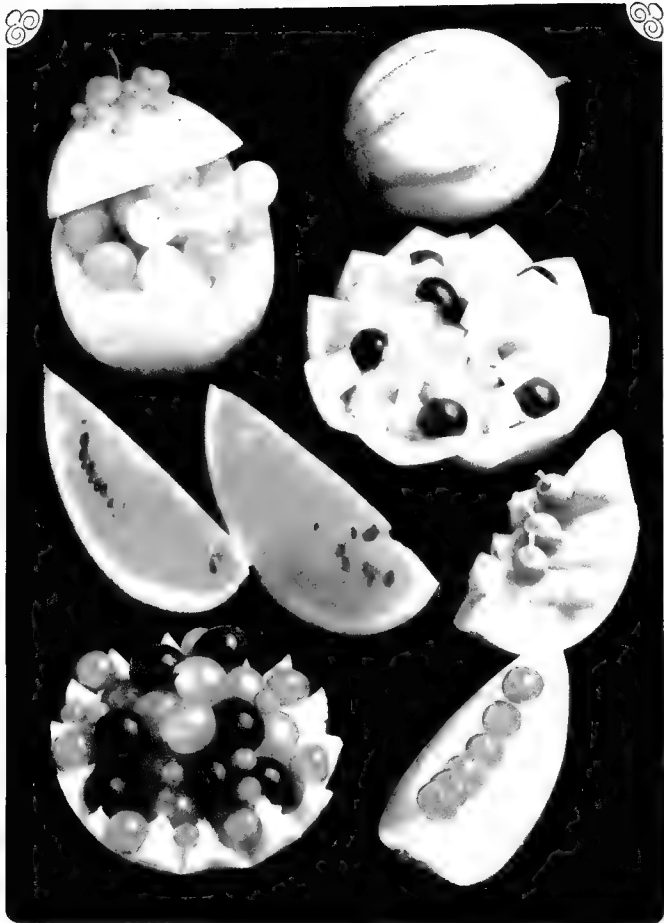
- يزين بالفواكه كل نصف إجاصة مقشرة أو غير مقشرة، أو تزين كل شريحة إجاص مستديرة بعصير الفواكه الحمراء المختر (مرى الفواكه المصفى).

يقسم رأس البطيخ الأصفر إلى نصفين ويفرغ النصفان من اللب.

وبواسطة سكين مستدق الرأس يقطع طرفهما تقطيعاً منتظماً التعرج ويقطع اللب بدوره على شكل مربعات صغيرة، تضاف إليها مربعات صغيرة من الجبن أو شرحات من العنب ويملاً نصف بطيخ اصفر من الكوكثيل المذكور اعلاه حسب الطلب. أما النصف الباقي، فتقدم فيه سلطة الفواكه.

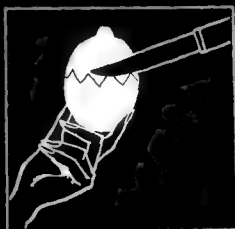
- تؤخذ بطيخة صفراء ويقطع رأسها على شكل غطاء ويقطع اللب على شكل كرات صغيرة ويعاد وضعها في البطيخة. أما غطاؤها فيوضع مجدداً بلطف عليها، ويصار إلى تزيينه بحبات من عنب اللب أو الكرز.

- وللحصول على ما يشبه المراكب الصغيرة، يقطع رأس بطيخ أصفر إلى أربع أو ثماني شرحات وتزين هذه الأخيرة وتغرز فيها حبات الكرز المعقد.



## الليمون الحامض

- سلة صغيرة: تقطع حبة الليمون بطريقة يترك لها مقبض صغير. ويقطع طرفها بدوره تقطعاً متعرجاً مستظلاً.
- بواسطة سكين مسنون (ماض)، تقطع حبة أخرى من الليمون الحامض تقطعاً متعرجاً حتى اللب وتقلب النضال باتجاه معاكس ويزينان بالأعشاب العطرية.







- يوسحك ايضاً تشكيل رسوم مختلفة بأثمان الليمون الحامض، أو بشرحات الليمون المستديرة وتزوي باليدونس.

- تقطع شريحة ليمون مستديرة حتى وسطها ويوضع طرفها الواحد فوق الآخر ليشكل ما يشبه قرناً صغيراً ويشتان، من ثم، يعود صغير ملون عززت فيه مسبقاً حبة زيتون.

- تقطع شريحتان مستديرتان من الليمون حتى وسطهما ويحكف طرف كل شريحة إلى الأمام ويحوى الطرف الآخر إلى الوراء ليشكل ما هو أشبه بالونب. ويشتك، بعد ذلك اللؤلؤان

- كما يمكن تقطيع شريحة ليمون مستديرة حتى وسطها وتحكف أطرافها على شكل لولبي. وتفرز من ثم، في وسطها، عشبة صغيرة من الأعشاب العطرية.



• تقطع حبة ليمون حامض من الأعلى إلى الأسفل إلى ثماني قطع متساوية ويوسع كل شق بشكل يتيح لك أن تدسّ فيه شريحة مستطيرة من الخبز. أما في وسط الليمونة فتوضع قطعة من الخبز ويثبت

• تؤخذ نصف ليمونة، ويقطع حرام من القشر يبلغ سماكته حوالي ٥ ملم ويثبت

• تقطع ليمونه بشكل لولبي حتى وسطها ويمد، من ثم، الدوب بلطف

- تشق حبة ليمون عدة مرات بشكل تعاقبي منتظم على طول الحبة وتدس في الشقوق شراحت مستديرة متعاقبة من البندورة والخيار.

- تقطع حبة ليمون إلى شراحت مستديرة. ثم، يقطع قشرها بسكين ذي أسنان عريضة. وتوضع الشراحت الواحدة فوق الأخرى وتزين بشراحت الزيتون الصغيرة.

- بواسطة سكين مسنون، تشق ثلثات على قشرة نصف ليمونة.

- تقشر ليمونة نقشيراً ناعماً حتى وسطها ويسحب منها اللب. ثم، يمد لولب القشرة المتبقي بلطف.





تتخذ أشكال مختلفة بشرحات الليمون الأفندي وحيات الكرز المعقد  
واللوز، كشكل زهرة على سبيل المثال، تتوسطها كتلة صغيرة من كريمات شاتني، أو  
في شرحة الليمون الأفندي وفي حبة عنب على حد سواء عود صغير ملون

- تقطع قشرة الليمون الأفندي من الأعلى إلى الأسفل إلى ثمانية قطع متساوية ويعطى  
رأس كل قطعة إلى الأمام وتوضع حبة عنب على الثمرة.

- تقطع من الأعلى إلى الأسفل فشرة حبة ليمون أفندي إلى ثمانية أجزاء متساوية،  
وتفصل شراحت الثمرة عن القشرة التي تسحب قليلاً إلى الوراء وتفصل بلطف شراحت  
الليمون عن بعضها البعض وتوضع حبة عنب أسود في وسطها.

## الحمضيات

- إن معظم الحمضيات المتوافرة في الأسواق (البرتقال - الليمون الأفندي -  
الليمون الهندي - والليمون الحامض)، يغلف بغشاء من الشمع لحفظه من  
جهة، ولحمايته من الجراثيم والطفيليات من جهة أخرى.

- أما بالنسبة إلى الزينة بالحمضيات المشروحة في هذا الكتيب، فنصبح بغسل  
هذا النوع من الفواكه مسبقاً بالماء الساخن علاً جيداً، رغم أن قشرتها لا  
تؤكل، وتجدر الإشارة إلى أنه غالباً ما تدخل هذه الأخيرة في مستحضرات  
الحلوى والسكري، ويستحسن استعمال الفواكه غير المغلفة بالشمع. ويتوافر هذا  
النوع من الفواكه، مثلاً في المخازن الخاصة بالرجيم.



- بواسطة سكين مسنون تقطع حبة البرتقال تقطيعاً متعرجاً ويفصل نصفها عن بعضهما البعض ويقلبان رأساً على عقب ويفرغان من محتواه ما ويملآن حسب الطلب بالفطر أو بالفواكه أو بالسلطة ويقدم الطبق كله على أوراق من الخس أو يزين النصفان بحبات الكرز المعقد.

- تصف أثمان أو شرحات من البرتقال بعدة أشكال وتزين بحبات الكرز المعقد.

- تقطع شريحة مستديرة من البرتقال حتى الوسط أيضاً ويوضع أحد طرفيها فوق الطرف الآخر ليتخذ شكل قرن. ويثبتان، من ثم، بعود صغير من العيدان الصغيرة الملونة.

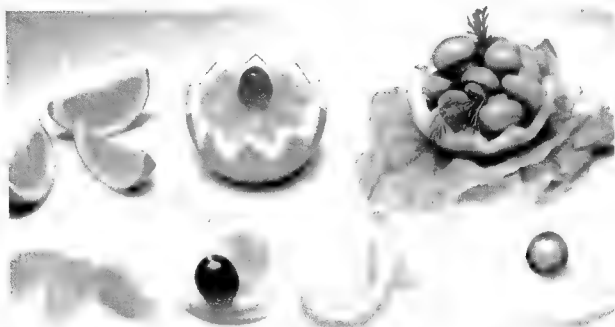
- تقشر حبة برتقال بحيث تنزع أيضاً القشرة البيضاء الداخلية التي تغلفها وتسحب بلطف كل شريحة من الشرحات الربعية من داخل قشرتها.

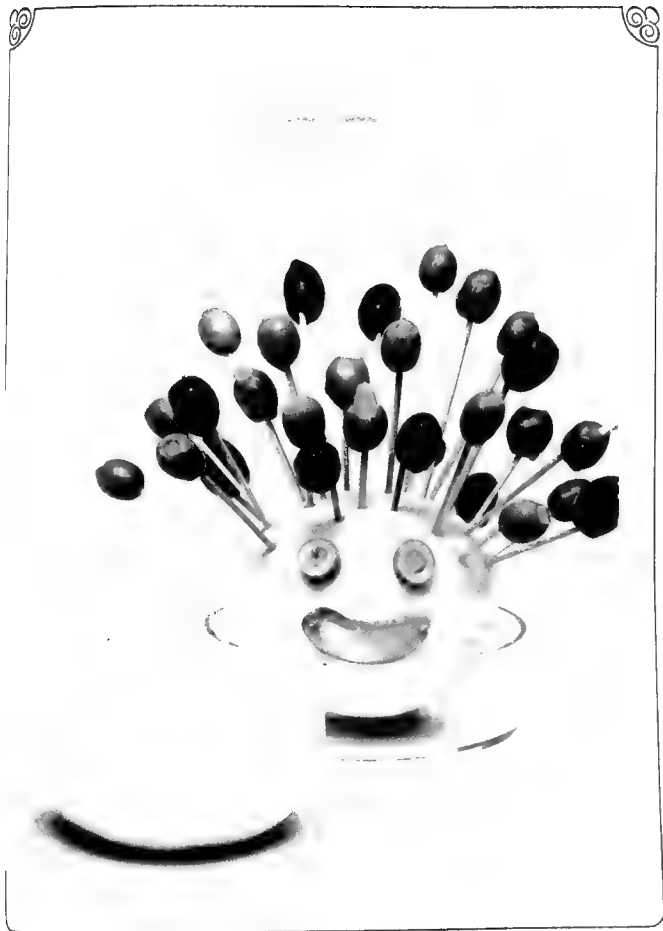
- ترتب أنصاف أو أرباع شرحات البرتقال المستديرة بأشكال مختلفة وتزين بالأعشاب العطرية أو بحبات الكرز المعقد.

- تقطع من الأعلى إلى الأسفل القشرة الخارجية لحبة البرتقال إلى ٨ أجزاء متساوية. وتلف هذه الأخيرة على شكل تويجات الزهرة وتوضع حبة كرز معقد فوق الفاكهة.

- تقشر حبة البرتقال تقشيراً ناعماً وتمد القشرة على شكل لولب.

- تنزع قشرة شريحة برتقال مستديرة حتى نصفها وتعقد، من ثم، القشرة المنزوعة.







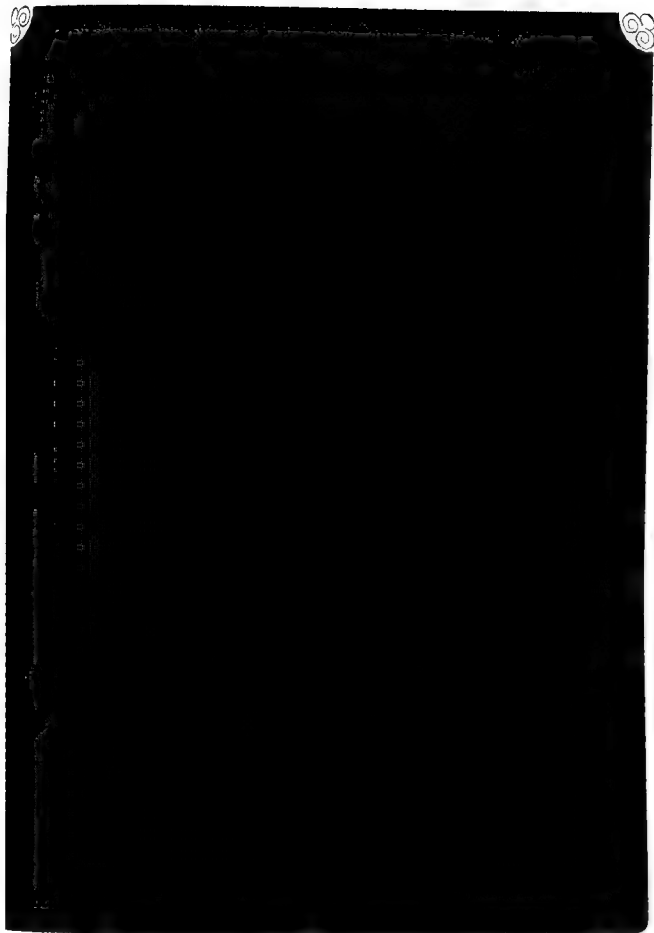
- تقطع حبة ليمون هندي إلى جزئين متساويين، يزين النصف الاول بحبة كرز معقد ويفرغ النصف الثاني من محتواه وتوضع فيه أوراق من الخس يتوسطها أنواع مختلفة من السلطات حسب الطلب.

- تفرغ نصف ليمونة هندية بواسطة سكين مسنون ويقطع طرفها تقطيعاً متعرجاً منتظماً ويملا بأنواع مختلفة من السلطة.

- سلّة صغيرة: تقطع ليمونة هندية بحيث يبقى جزء منها على شكل مسكة سلّة وتوضع حبة كرز معقد على المسكة، كما في الرسم.

- يفرغ عود صغير في حبة كرز معقد وفي شرحة من الليمون الهندي على حد سواء.





الخضار





الحيار

بواسطة مسكين مسنون يقطع الوجه لأعلى لشريحة مستديرة من الحيار تقطعاً متدرجاً متطعماً ويحرق في وسطه عشة صغيرة من سنة الشمار  
- توضع على وقعة من البندورة شريحة مستديرة من الحيار دت أطراف مقطعة على شكل أسنان دائرية توضع فوق الحيار شريحة مستديرة أيضاً من الريحون ويثبت كل شيء بعود صغير من الخشب.  
- للحصول على شكل مركب صغير، يقطع رأس الحيار بالطول إلى جزئين ويقطع كل جزء بدوره إلى عدة قطع صغيرة، يتراوح طول كل قطعة ما بين ٦ و ٨ سنتيم وترفع عهد البندورة وتقص ورقة أوريبيوم على شكل أشعرة ويثبت كل شراع على عود صغير من الخشب، ثم يفرز في قطع الحيار التي حضرت مسبقاً.  
- اجعلي شراحت مستديرة من كل من البندورة والحيار تترابك بالثعالب.  
- بواسطة مفعل (محبوب) صغير، تقطع أشكال هندسية في داخل شراحت الحيار المستديرة ويملا الجزء المجوف منها بالأعشاب الطرية المفرومة أو توضع شراحت الحيار المجوفة على شراحت البندورة المستديرة.  
- يرش القليل من الفلفل الحلو على شراحت الحيار المستديرة

الحيار المخفل

- يقطع رأس حياره محفلة على طوله إلى شراحت مستديرة متساوية وتثبت الشراحت بشكل دائري وتوضع في شقوقها شريحة مستديرة من البصل الأزهرى. وتوضع ياقة من البقلوس مكحلة جداً في دائرة الحيار الصغيرة  
- تشكل أشكال مختلفة بشراحت مستديرة من الحيار المحفل ويمثلات من الصمغلة أو بشراحت مستديرة من الفريون.  
- بواسطة كيس التريين، تفرغ كمية من المايونيز على شراحت نصفية من الحيار المحفل  
- يقطع رأس حيار محفل عدة مرات من الأسفل إلى الأعلى ويرب على شكل مروحة  
- يشك عود صغير من الخشب أولاً في رأس صغير من الحيار المحفل، ثم يفرز فيه رأس صغير أيضاً من البصل، وأخيراً يفرز فيه شراحت صغيرة من البندورة أو من الصمغلة.



الفجل الأسود

- بفضل قطعة الفجل، يقطع رأس من الفجل الأسود على شكل لولب.
- ليمّد، من ثم، عل أوراق البقدونس.
- تقطع حتى الوسط رقاقة مستديرة من الفجل، تمّد على شكل لولب وتوضع على ورقة خس.
- اجعلي شريحات مستديرة من كل من الفجل وشريحات البندورة تتراب بالتعاقب.

- ترتب أوراق الخس أو أوراق الهندباء في أفداح للكوكيتيل أو في كؤوس واسعة وكبيرة للبوطة وتملاً بسلطة من سلطات المايونيز أو بسلطة من ثمار البحر، الخ.  
- تشكل باقات صغيرة من أوراق الخس أو الهندباء وتوضع في وسطها رؤوس البندورة أو حبات الفطر أو رؤوس الفجل الزهري أو كمية صغيرة من الاعشاب العطرية المفرومة أو شراحت مستديرة من الليمون الحامض أو من الخيار المقطعة بقطاعة عريضة الاسنان.

- تشكل زهرة من أوراق الهندباء تتوسطها شراحت رفيعة من الفليفلة مزينة بالاعشاب العطرية.



## البطاطا

- بفضل سكين مسنون، تقطع شرحات رفيعة أو مستديرة من البطاطا المسلوقة مسبقاً وترتب وتزين بالاعشاب العطرية أو بشرحات صغيرة من الفجل الزهري.

- بطاطا مسلوقة على شكل حبات البندق: بفضل ملعقة صغيرة مجوفة ومستديرة، تكوّن كرات صغيرة من البطاطا أشبه بحبات البندق وتوضع على أوراق من الخس.

- بواسطة كيس التزيين، يرتب مهروس البطاطا على شكل موجات شبه أفقية وتوضع عليه شرحات مستديرة من الزيتون بتعاقب منتظم.

- سلّة صغيرة من البطاطا: يقشر رأس من البطاطا المسلوقة مسبقاً، ويقطع بحيث تبقى مسكة صغيرة يحوف داخلها بعناية. وتغرز، من ثم، نبتة صغيرة من البقدونس داخل السلّة.

- بفضل كيس التزيين، يشكل عش صغير من البطاطا المهروسة ويملاً وسطه بالاعشاب العطرية.

- بفضل كيس التزيين ايضاً، تشكل كتيلات من البطاطا المهروسة على شكل أزهار وذلك عن طريق تخفيف الضغط على الكيس من خارج الزهرة إلى داخلها.

- تطبق الطريقة نفسها في حال رغبتنا بتشكيل نجوم صغيرة من البطاطا المهروسة، اذ يحمل كيس التزيين عامودياً ويضغط عليه باليد اليمنى. ثم، يقوم ما أن تتخذ النجمة الحجم المتوخى. ثم، يرش عليها القليل من الفلفل الحلو.



- تصف قرون من الذرة مزينة بالزيتون والاعشاب العطرية وبشرحات رفيعة من الفليفلة الحمراء.

- ان نبتة الذرة هي من النباتات النجيلية الامركية الاصل. تزرع أشكال مختلفة منها في البلدان ذات المناخ الدافئ أو المعتدل. ويختلف حجم الحبوب كما يختلف شكلها أو لونها حسب نوع النبتة. وفي منطقتنا، تعتبر الذرة من الخضار المحببة التي تعطي نكهة خاصة للسلطة. وتجدر الإشارة إلى أنه يتوافر في الأسواق حبوب الذرة أكثر مما نجد قرونا منها.

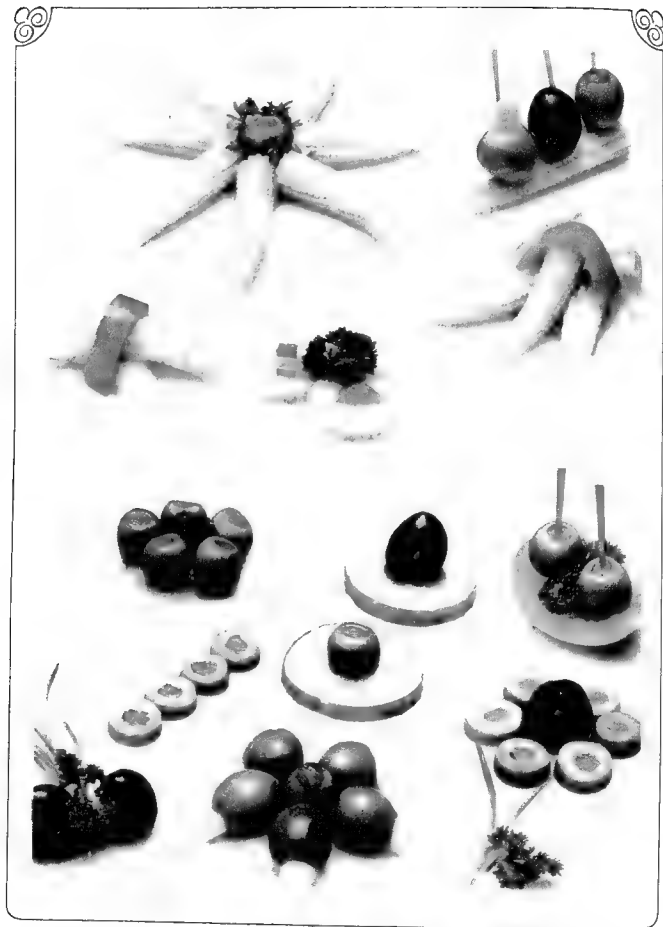
## الزيتون

- تشكل أشكال مختلفة بحبات الزيتون الأخضر أو الأسود المزينة بقطع البندورة أو الخيار أو بشرحات الليمون الحامض المستديرة أو بالاعشاب العطرية.

- ان الزيتون هو من اقدم الثمار المزروعة في العالم. أما المناطق التي يزرع فيها فهي بلدان البحر المتوسط. لكن اكثر المناطق التي تنتج فهي اسبانيا والبلدان الاندلسية ولا شك ان هذا النوع من الفواكه ذات الشكل البيضوي واللون الاخضر المكحل بالاصفر أو ذات اللون البنفسجي الغامق وذات النكهة الحريفة الخاصة به، هذا النوع يلعب دورا لا غبار عليه في فن الطهي في البلدان الجنوبية. وأصبح شائع الاستعمال عندنا. وهذا يعود على الأرجح، إلى كونه تابلا يتبل فيه مختلف الاطباق. فيه نستطيع أن نزين الاطباق بالزيتون وأن نتبل به الصلصات على أنواعها أو مختلف أصناف الحساء المركز.

كما يتزوج، خصوصا مع حشوة اللحوم ويعطي نكهة خاصة لكل انواع البخنة والسلطة، ويستساغ استعماله كثيرا من المقبلات (أي المشروبات الفاتحة للشهية). وتجدر الإشارة إلى أنه يتوافر في الأسواق الزيتون الأخضر والأسود العادي أو الزيتون الأخضر المحشو بالفليفلة أو باللوز.





## الفليفلة - الفطر - الكرفس

- يقطع رأس الفليفلة إلى قسمين بدلاً كل قسم بقرون  
من الدرة وبالأعشاب العطرية

- تقطع شريحات مستديرة من الفليفلة الحمراء، تزرع  
منها الزور وتترك المحللات وتغسل كل حلقة بالفطر أو  
بالأعشاب العطرية أو بالزيتون

- بواسطة كيس للترين، تزين بالكريمة أرباع الفليفلة  
المنزوعة بوزها مسقا

- بواسطة سكين مسنون، تقطع معينات أو شريحات  
رفيعة من الكرفس اللقي والمسلوق ويشكل بها أشكال  
مختلفة مع شريحات رفيعة من الفليفلة الخضراء والحمراء  
وشريحات مستديرة من الزيتون

- ترتب حلقات الفليفلة الحمراء والخضراء فوق بعضها  
البعض بتعالب متظم





- يقطع بالعرض رأس بندورة على مراحل منتظمة وتُدس في الشقوق شرحات مستديرة من الخيار تشكل أشكال مختلفة من أثمان البندورة.

- يستعان بسكين مسنون ويقطع رأس بندورة تقطيعاً متعرجاً ومنتظماً، حتى وسطه ويفصل نصفاه ويقلبان رأساً على عقب، وفي وسط النصف الأول تغرز نبتة صغيرة من الاعشاب العطرية. أما النصف الآخر فيفرغ ليملاً برؤوس البصل الصغيرة.

- بطريقة تعاقبية منتظمة، تحدث شقوق من الأعلى إلى الأسفل في رأس بندورة حتى وسطه ويقسم هذا الأخير إلى ثمانية أجزاء متساوية وتوسع الشقوق ويدس في كل شق شرحة مستديرة من الليمون الحامض وتوضع باقية من البقدونس في وسط رأس البندورة.

- ترتب شرحات مستديرة من البندورة والبيض المسلوق فوق بعضها البعض بالتعاقب.

- ترتب أثمان كل من البندورة والليمون الحامض على الشكل التالي: كل ثمن بندورة مقلوب إلى الأعلى بجانبه ثمن من الليمون الحامض مقلوب إلى الأسفل.

- توضع شرحة مستديرة من الخيار فوق شرحة مستديرة من الليمون الحامض ويوضع رأس بندورة مزين بواسطة كيس التزيين بكتيلات من المايونيز فوق شرحة الخيار المستديرة.

- يقشر بلطف رأس بندورة وتشكل بالقشرة زهرة توضع على شرحة مستديرة من الخيار.

- سلّة صغيرة: يقطع رأس البندورة بشكل يترك له ما يشبه مسكة السلّة الصغيرة وتغرز في وسط سلّة البندورة نبتة صغيرة من البقدونس.

- بواسطة سكين مسنون، تحزّ قشرة رأس بندورة في ثمانية مواضع من الأعلى إلى الأسفل وتقشر القشرة حتى وسط رأس البندورة وتسحب إلى الوراء لتشكيل وردة.



- تدحرج حلقات من البصل في صحن مليء  
بالاعشاب العطرية المفرومة، فرماً ناعماً جداً. أو  
تغمس في صحن مليء بالفلفل الاحمر الحلو وتشكل  
بهذه الحلقات أشكال مختلفة.

- تقطع شريحتان مستديرتان من البصل في نصفها  
وتشكل أشكال مختلفة بها.

- تقسم رؤوس البصل إلى ثمانية قطع صغيرة  
وتوضع على كل قطعة نبتة صغيرة من الاعشاب  
العطرية.





## الجزر

تقطع جزرة على شكل لولبي ويمدّ لولب الجزرة ويرتب على شكل زهرة وتوضع في وسطه غرسة صغيرة من الشمار.

- تقطع شرجات رفيعة من الجزر أو معينات منه بسكين عريض الاسنان وترتب بأشكال مختلفة.

- يقطع داخل كل شرجة مستديرة كبيرة من الجزر بواسطة مجوب (مقطع) صغير فيأخذ التجويف شكل المجوب الذي قد يكون بشكل زهرة أو رمز ورقة السباتي. أما القطع الناتجة عن التجويف بالمجوب فتوضع فوق شرجة مستديرة من الخيار وتزين، من ثم، بغرسة صغيرة من البقدونس.



## الفجل الزهري

- تقطع فجلة أربع مرات من الأعلى إلى الأسفل حتى وسطها ويشق حَزّ دائري على الوجه الخارجي لكل ربع من أرباع الفجلة. ثم، تغمس هذه الأخيرة لحظات قليلة في المياه الباردة حتى تفتح كما تفتح الزهرة.

- زهرة: تؤخذ فجلة ويترك عنقها الأخضر. ثم، تقطع الفجلة ٦ مرات تقطعاً دائرياً كما يحزّ قليلاً سطح الفجلة حَزّاً مستقيماً وتغمس الفجلة في المياه الباردة حتى تفتح على شكل زهرة.

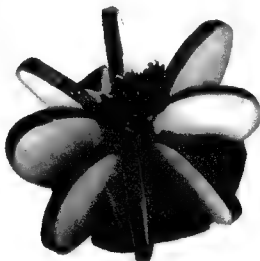
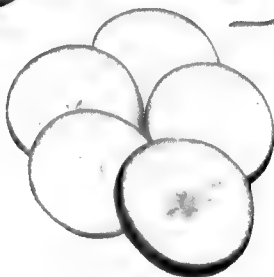
- ترتب شريحات مستديرة من الفجل فوق بعضها البعض.

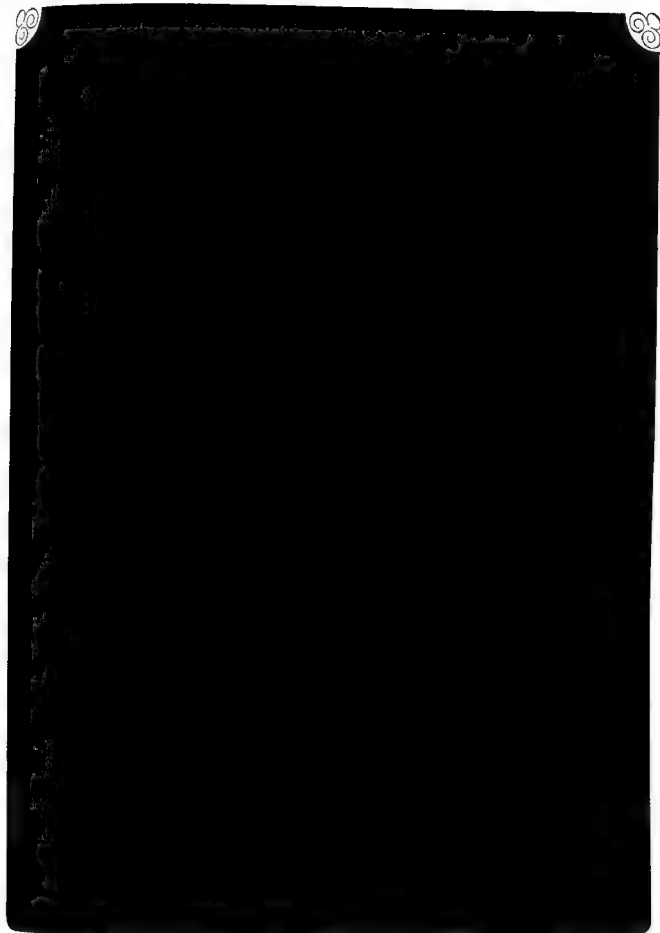
- بواسطة سكين مسنون تشق ٦ ثلمات في رأس فجل بتعاقب منتظم.

- تقطع فجلة في ثمانية مواضع من الأعلى إلى الأسفل حتى الوسط وتوسع الشقوق بين الأجزاء قليلاً وتدس فيها شريحات مستديرة من الفجل. ويزين وسط الفجلة بالبقدونس.

- بتعاقب منتظم، تحزّ قشرة الفجل في ثمانية مواضع. ثم، تنزع قليلاً وتغمس الفجلة، بعدئذ في المياه الباردة لتفتح وتصبح زهرة كوكبية الشكل توضع على ورقة من أوراق الفجل.

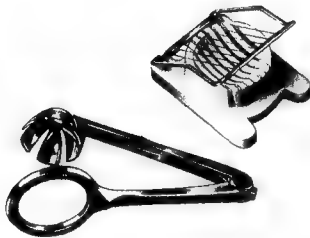






البَيْض



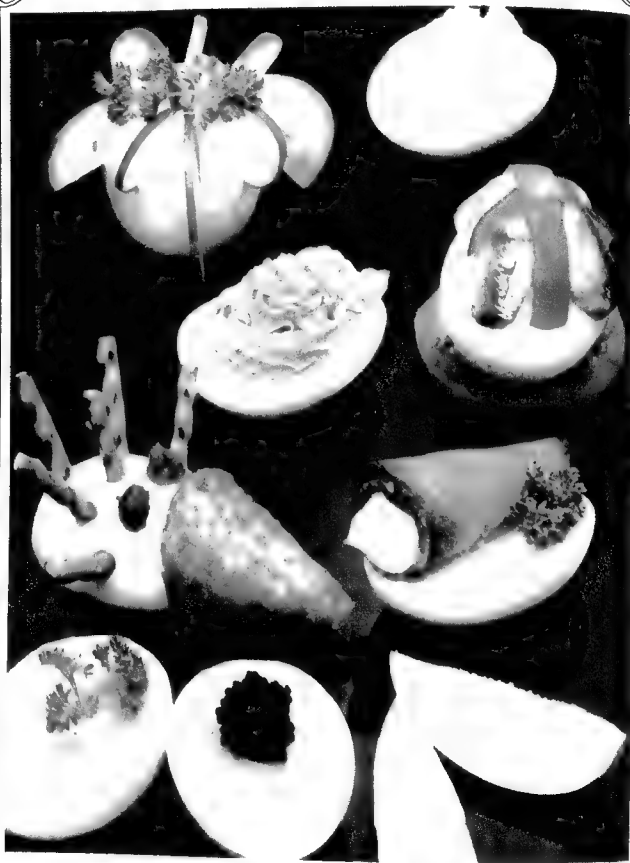


- بواسطة كيس التزئين، تزئِن أنصاف البيض بكريما شانتيي أو بكريما الفلفل الحلو، ويمكن ان تضاف على البيض ايضاً لفائف صغيرة من الشواء البقري، أو كمية صغيرة من الكافيار أو من الاعشاب العطرية.

- تقطع بيضة في ستة أماكن حتى وسطها وتدس في الشقوق شراحت مستديرة صغيرة من الفجل الزهري وأنصاف شراحت مستديرة من الخيار بطريقة تعاقبية منتظمة. وتغرز في وسط البيضة غرسة صغيرة من البقدونس.

- يقطع طرف بيضة حتى يستطاع توقيفها، وتوقف البيضة المقطوع رأسها اذا على شريحة من البندورة وتزئِن بشرحات صغيرة من فتيلة سمك الصبر، تتشابهك عليها شراحت من الفليفلة الحمراء.

- القنفذ: تقطع بيضة إلى نصفين ويوضع كل نصف على وجهه المسطح، وتغرز عيدان البسكويت المالح في وجهه المحدب. وتشكل عيون القنفذ بسائل البندورة المركز. وعلى الطرف الدقيق للبيضة، تلف شريحة من الشواء البقري.



- الفطر: يقطع طرف بيضة حتى يستطاع توقيفها وتوضع عليها شرحة مستديرة من البندورة مقطعة على شكل قبة وبواسطة كيس التزين، تزين بكتيلات من المايونيز.

أنصاف البيض: بواسطة كيس التزين، يزين نصف بيضة بالكريما وتوضع فوق الكريما شريحتان رفيعتان متشابكتان من البندورة.

- ينزع صفار بيضة مسلوقة ويملاً جوف البيضة بحبات الزيتون.

- يزين نصف بيضة بلقائف من سمك السلمون المزينة بدورها بغرسة صغيرة من الاعشاب العطرية.

- تشق بيضة بالطول حتى وسطها وتُدس في الشق شرحات صغيرة مستديرة من الفجل الزهري مزينة بغرسة صغيرة من البقدونس.

- الفأرة البيضاء: تقطع بيضة إلى نصفين ويوضع النصف الاول على وجهه المسطح ويقطع مثلث صغير على طرف البيضة الدقيق. ثم، بواسطة سكين مستدق الرأس وحاد، تشق البيضة في موضعين شقا منحنيًا. وتُدس في الشقين قطعتان صغيرتان من البندورة. أما عينا الفأرة، فتعلم بقليل من الكافيار، وأما ذنبها، فيشار اليه بغرسة من البقدونس في الطرف الآخر من البيضة.

- يقطع طرف بيضة حتى يستطاع توقيفها. ثم، توقف البيضة على شرحة مستديرة من الخيار ويزين رأسها بشرحات مستديرة من الزيتون.

- ترتب شرحات مستديرة من البيض فوق بعضها وتزين بشرحات من الزيتون ومن سمك الصبر بطريقة تعاقبية منتظمة.




- يقطع ٢٥٠ غ من الزبدة بواسطة سكين عريض الاسنان.

- يملأ بالزبدة وعاء من السيراميك حتى الشفة ويمس سطح الزبدة بواسطة مجرفة صغيرة خاصة للزبدة، تكون رقاقات منها عن طريق تحريك المجرفة من طرف الوعاء حتى وسطه بشكل ما يشبه الزهرة التي تزين، بعد ذلك، بالبقدونس (وتغمس المجرفة بالمياه الباردة عند الانتقال من جهة إلى أخرى).

- للحصول على كرات من الزبدة يقطع ٢٥٠ غ من الزبدة على شكل مكعبات صغيرة ويتدرج الواحد تلو الآخر بين لوحتي خشب مضلعتين ورطبتين وتدرج بعد ذلك الكرات حسب الطلب أما في بودرة الفلفل الحلو أو في صحن من الاعشاب المفرومة أو في صحن من البهار المجروش.

- تدلك الزبدة وتمزج بالاعشاب المفرومة، تشكل منها لفافة تغلف بورقة الومينوم وتوضع في البراد حتى تماسك الزبدة جيدا فتقطع عندئذ شرحات مستديرة منها. وتجدر الإشارة إلى أنه بعد تقطيع كل شرحة يجب أن يغمس السكين في المياه الساخنة.

- بواسطة مجرفة للزبدة، تشكل رقاقات كبيرة من الزبدة، لذلك تغطس دائما المجرفة في المياه الساخنة.

- بواسطة قالب من الخشب  على أشكال تزيينية من الزبدة في غاية الجمال وقبل الاستعمال يغطس القالب في المياه الباردة نصف ساعة قبل الاستعمال حتى تحول رطوبة الخشب دون التصاق الزبدة به. ويملأ عندئذ كل قالب بالزبدة وينزع ما يتجاوزه من الزبدة ويمس سطح الزبدة عليه وتضغط المثقبة ويفصل القالب بلطف عن الزبدة وتوضع الزبدة في المياه المجلدة لبضع دقائق. ثم، توضع أشكال الزبدة بعد ذلك على أوراق من الخس.





## البسكويت

- توضع العيدان المملحة في أكواب وتزين بحلقات الجبنة المقلية أو تصف هذه الأخيرة فوق بعضها البعض وتزين بالبقدونس أو بشرحات الفليفلة الحمراء الرفيعة.

- بواسطة كيس التزيين، تزين بكريما جبنة الغرويير عدة أنواع من البسكويت المملح (كرقاقات البطاطا المقلية وشرحات البسكويت المملح المستديرة)، وتزين بشرحات طويلة ورفيعة من الفليفلة الحمراء المغمسة بالخل أو تزين بالبقدونس أو بقرشرة الليمون الحامض (المقطعة بسكين عريض الاسنان)، أو ترش عليها بودرة الفلفل الحلو.

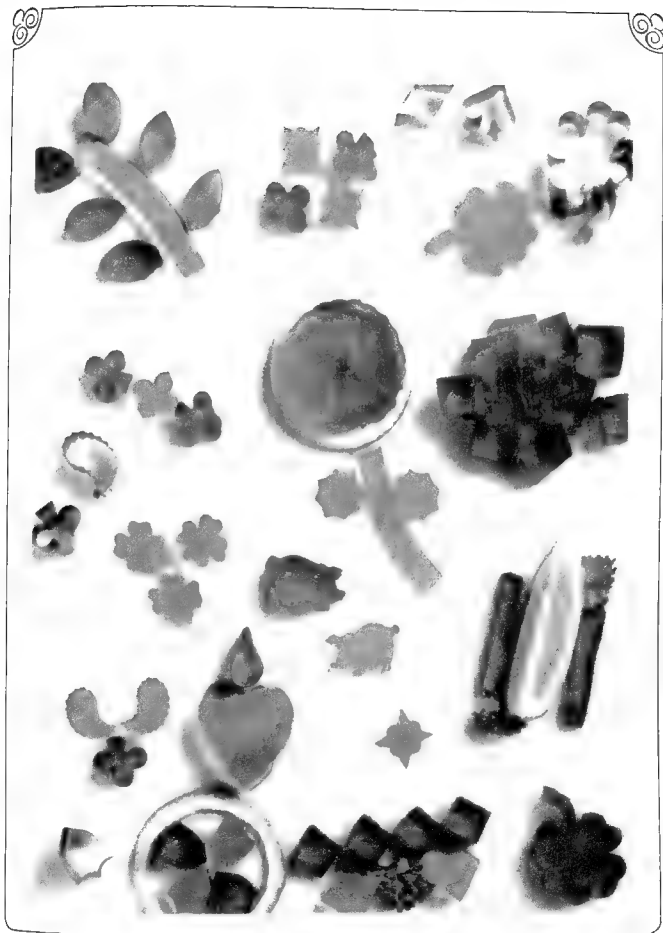


## العصير المخثر (الجيليه)

- تحضر أنواع العصير المخثر الانكليزية الاصل الحمراء والخضراء اللون حسب طرق الاستعمال المدونة على غلافها.

- تشكل أشكال متعددة منها: شكل زهرة، أو حيوان، الخ بواسطة مجاوب مختلفة (مقاطع). تغمس قوالب المجاوب الصغيرة في العصير المخثر ويدس سكين دقيق الرأس تحت العصير المخثر ويرفع المجبوب وينزع بلطف العصير من قالبه.





الحلويات



## الكاتو الجاف المتعدد الألوان

(صور الصفحتين ٧٩ و ٨١)

- تحضر عجينة السابليه. وتمدّ وتقطع بأشكال متعددة من المجاوب (على شكل قلب أو نجمة أو حيوان) أو تبتدع أشكال أخرى وتخبز.

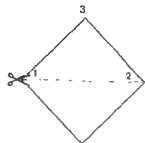
- وتغطى التماثيل الصغيرة بتغليفه الشوكولا أو تغليفه السكر الناعم وتترك لتجف.

- ويمكن تلوين التغليفه البيضاء بعدة طرق (لذلك، يخفق السكر الناعم المنخول، بزالال البيض). ونحصل على التلوين المطلوب اذا اضفنا على التغليفه البيضاء صفار البيض أو العصير الانكليزي المخثر الاخضر اللون المذوب أو بودرة مستخلص القهوة. وتغطى بها بسكويت السابليه.

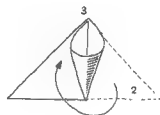
- تزين التماثيل المغطاة بتغليفه أخرى ملونة (بواسطة كيس التزيين المصنوع من الورق المغمس بحمض الكبريتيك غير المنفذ للسوائل)، وتزين التغليفه الملونة بدورها بأقراص من الشوكولا وقطع البونبون الصغيرة؛ الخ.



- يطوى مربع من الورق غير المنفذ  
للسوائل بطريقة منحرفة ويقص إلى جزئين  
للحصول على مثلثين يمسك باليد اليسرى أحد  
مثلثي الورق وذلك في وسط ضلعه الأكبر. وباليدي  
اليمنى، يلف الطرف الثاني نحو الطرف الثالث  
للحصول على النوع الأول من كيس التزيين.



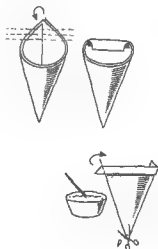
- ثم، باليد اليسرى، يجذب أيضا الطرف  
رقم ١ نحو الطرف رقم ٣ ويشد الطرفان ١ و٢  
حتى يلتقيا في النقطة نفسها.



- تلفّ الاطراف ١ و٢ نحو الداخل عدة  
مرات لتمكين الكيس.

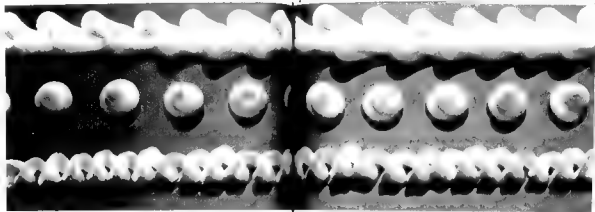


- يفرغ المستحضر في الكيس ويغلق هذا  
الakhir وذلك بطويه عدة مرات من الأعلى إلى  
الأسفل ويعكف إلى الخلف طرفا الكيس ويقص  
قليلاً جداً طرف الكيس المستدق ثم، يضغط  
على الكيس لتخرج منه كمية المستحضر  
المتوخاة.









- الفوهة العادية (الخالية من الاسان):  
للحصول على زينة الورق، يحمل كيس التزين  
بطريقة شبه عمودية وبعد كل حركة شعاب واياب  
الرجوع إلى اليمين أو الشمال.

- بواسطة كيس التزين، تشكل أشكال من  
الكريما على شكل حلزون صغير.

- للحصول على شريط زخرفي، شه  
عمودي، تشتمل فوهة عادية مزودة بسن  
واحدة



التزين بالكيس  
(بالقشدة أو بكريما الحلوى  
أو بكريما شانتيه)

- للحصول على الزينة الواردة أعلاه،  
نحتاج إلى عدة أنواع من الفوهات.





- يشكل خط ملتو ومنحن ومرصوص حداً من

الكرِيمَا



- لتشكيل زهرة من الكريما، تبدأ فوهة الكيس بتزيين

دائرة تتصلب الكريما فيها من الخارج إلى الداخل وتزوين،

من ثم، بحبات الكرر المعقد



الفوهة المزودة باستان بواسطة هذا النوع من

العويجات يمكن تشكيل خط متموج من الكريما شبه

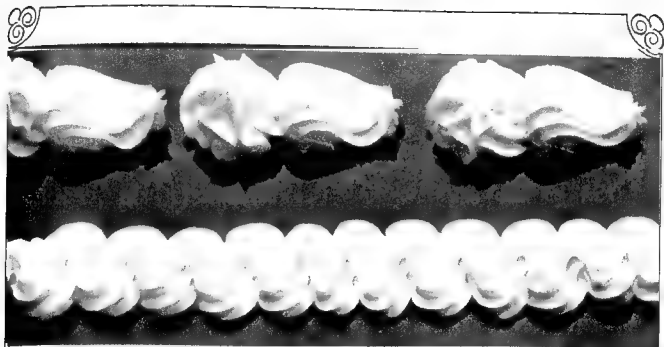
العامودي



- كما تشكل كريما على شكل نقاط استفهام تزيّن

بحبوب القهوة اليمنية





- عند تشكيل نجمة من الكريما، يجب أن يكون الكيس عامودياً تماماً. يحمل الكيس باليد اليمنى ويضغط على المستحضر ويوجه الكيس باليد اليسرى. لكن لا يجب امسك الكيس بكامل اليد فلا يمسك به الا بالابهام وبالسبابة. وما أن تبلغ النجمة الحجم المتوخى يقوم الكيس وتزين كل نجمة بدنب أفقي من الكريما.

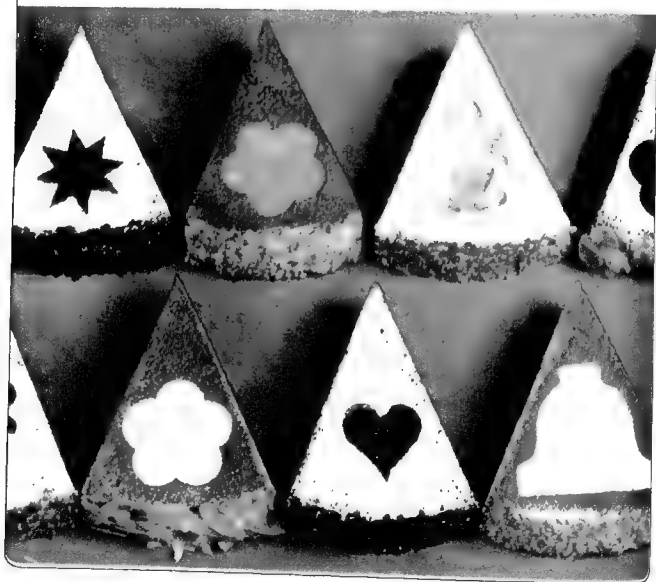


## تزيين قطع الحلوى الجنوية

- تحضر قطع الحلوى الجنوية بعجينة بيضاء أو سمراء وتحشا بكريما شانتيي أو بالكريما المصنوعة من الزبدة ويغطي وسط سطح الحلوى بصفيحة من الصفائح الورقية ذات أشكال مختلفة (زهرة، حيوان، نجمة، جرس، الخ) ويرش على كل قطعة حلوى بكاملها السكر الناعم أو الكاكاو،

ثم، تسحب الصفائح بعناية أو يرش السكر الناعم على كامل سطح كل قطعة. وتوضع عليها، بعدئذ، بطريقة منتظمة الصفائح وترش، من ثم، القطع مرة أخرى بالكاكاو وتسحب الصفائح بعناية.

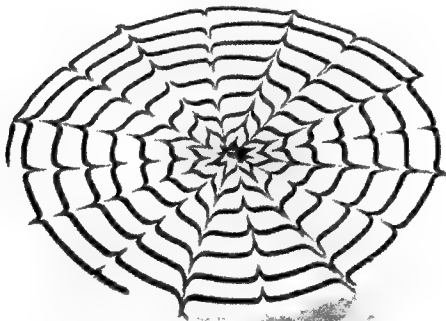
- تزين أطراف قطع الحلوى الجنية باللوز المنعم والمفروم أو بالفستق المسحوق أو بحبيبات الشوكولا.

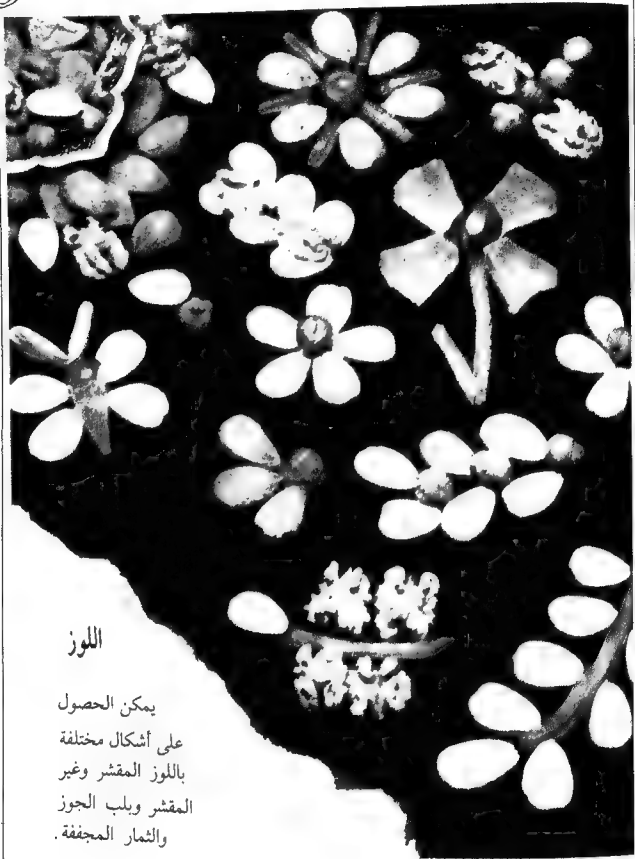


- يغطي سطح قالب الحلوى الجنوية بتغليف السكر البيضاء (يجب أن يكون المستحضر خفيف الكثافة بما فيه الكفاية).

- يملأ كيس التزيين بتغليف الشوكولا المتماسكة أكثر من تغليف السكر، وتزين بها التغليف البيضاء التي لا تزال طازجة وذلك بشكل لولبي ابتداء من وسط الحلوى.

- إذا، بدءاً من وسط قالب الحلوى نحو طرفه، يقسم سطح الحلوى إلى ٨ أقسام متساوية، وذلك عن طريق تضليع التغليف البيضاء التي لا تزال طازجة بعضاً خشبية مستدقة الرأس. ثم، تقسم هذه الأقسام المتساوية بدورها بواسطة العصا نفسها بدءاً من أطراف الحلوى حتى وسطها فنحصل بهذه الطريقة، على ١٦ تقسيمة. وتترك التغليف لتجمد.





## اللوز

يمكن الحصول  
على أشكال مختلفة  
باللوز المقشر وغير  
المقشر ولب الجوز  
والثمار المجففة.

## عجينة اللوز

- تدعك عجينة اللوز جيداً مع السكر الناعم (١٠٠ غ من السكر لكل ٢٠٠ غ من عجينة اللوز). يمدّ قسم من عجينة اللوز بسماكة توازي ٣ ملم، ويغطى بالشوكولا المذوية ويترك جانبا ليحفف. ثم، يلف وتقطع شريحات كبيرة منه.

- وللحصول على شكل «شرفة» يمد قسم من عجينة اللوز ويقطع بمقاطع ذات أشكال متشابهة ولكن مختلفة الأحجام. وتغطي القطعة الكبيرة من العجينة مع القطعة الصغيرة منها بالشوكولا المذوية. وتترك كل قطعة جانبا لتجف وتوضع الواحدة فوق الأخرى بالتدريج من القطعة الكبيرة القائمة لأنها مغطاة بالشوكولا إلى القطعة المتوسطة الفاتحة اللون غير المغطاة بالشوكولا فالقطعة الصغيرة العليا الغامقة أيضا.

- تكون لفافات طويلة ورفيعة من عجينة اللوز وتشكل بها حلقات متصلة ببعضها البعض على شكل ٨ بالفرنسية (8) وتزين هذه الحلقات بالشوكولا حسب الطلب.

- يمكن أن تتخذ عجينة اللوز شكل أشخاص تغطي حسب الطلب بالشوكولا.

- تمدّ عجينة اللوز بسماكة قدرها ٠,٥ ستم وتقطع على شكل قلب أو زهرة السباتي أو فاكهة أو حيوان بواسطة مجاوب متعددة الأشكال وتزين الاشكال بالكرز المعقد أو تحدث فجوة صغيرة في وسطها وتملاء بالعصير المخثر. ثم، برأس سكين يزيح سطح الاشكال بخطوط متنوعة ناعمة.

- لتشكيل أزهار الورد بعجينة اللوز، تقطع هذه الأخيرة بمجاوب مستديرة ذات أطراف عريضة الأسنان، وتطبق من جانب واحد كل دائرة من العجينة للحصول على شكل «قمع» ويوضع في داخلها كمية قليلة جدا من كريما شانتيي وتزين بعقيد الكرز. وتجمع أربعة أزهار ورد من العجينة للحصول على شكل نجمية.

- للحصول على أحرف من عجينة اللوز، تمد هذه الأخيرة بسماكة قليلة جدا وتقطع منها شريحات رفيعة وطويلة يكتب بها الاسم المطلوب.

- وللحصول على وردة، تؤخذ كرة صغيرة من عجينة اللوز. وعلى الطاولة وبواسطة ظهر ملعقة أو براحة اليد (مرشوش عليهما مسبقا القليل من السكر) وبالأصابع تشكل تويجات الزهرة. تلف هذه التويجات حول لفافة صغيرة من العجينة ذات رأس مستدق قليلاً ويطبق بشدة عليهما من الاسفل، ويفتح قليلا طرف التويجات باتجاه الخارج. أما فيما يختص بأوراق الورد، تقطع عجينة اللوز حسب نموذج من الورق المرسوم مسبقا وبواسطة سكين مستدق تحطّ ضلوع الورقة وتثبت ورقة العجين على الوردة بحيث تكون مائلة عنها قليلاً.







### الثمار المعقدة أو المجففة

تقطع الثمار المعقدة (شرحات البرتقال والأناناس والكرز وحشيشة الملاك والمشمش والاجاص) إلى شرحات رقيقة ومستطيلة أو إلى معينات أو أنصاف وترتب على شكل وردة.

## التزيين بالشوكولا

- بواسطة فوهة كيس التزيين تشكل أشكال مختلفة من كريما الشانتيبي التي تزيّن بدورها (راجع ص ٨٢ ) بحبات الموكا (قهوة يمنية) وبلفائف أو بحبيبات الشوكولا .

- وللحصول على لفائف من الشوكولا ، تذوب لوحة الشوكولا الهشة وتسكب على صينية وتترك لتتماسك وتجدر الاشارة إلى أنه يجب أن يكون سطح الشوكولا أملساً جداً حتى يستطيع انتزاع رقائق ملفوفة فيه بواسطة مسوط أو مثلث .







زينة كأس الكوكيتيل (رقم ١ و ١١)

- يزين الكأس بأوراق الخس ويعلق على طرفه بعض من القريديس ونبته صغيرة من الشمار.

- يوضع نصف رأس ليمونة هندية ذات طرف مقطوع بطريقة متعجرة منتظمة في كأس للكوكيتيل وتوضع على وسطه حبة عنب محاطة بحبات عنب الديب.

زينة كأس للعصير (أرقام ٢ و ٧ و ٨ و ١٠)

- يزين كأس لعصير الفواكه بعنقود من عنب الديب العادي. أما كأس عصير الخضار فتعزز على طرفه شرحات مستديرة متعاقبة من الخيار والبندورة وتفصل كل شرحة خيار وشرحة بندورة غرسة صغيرة من الشمار.

- يغمس طرف الكأس في زلال البيض. ثم، يدحرج في صحن مليء من نبتة الشمار المفرومة فرما ناعماً، ويوضع في الكأس عود خشبي طويل وقد غرزت عليه مسبقاً شرحات مستديرة من الفجل تفصل فيما بينها غرسات صغيرة من البقدونس.

زينة كأس كوكيتيل الكحول (رقمي ٣ و ٥)

- يغمس ستم واحد أو ستينتين من طرف الكأس في زلال البيض. ثم، يغمس أيضاً في السكر وتشك على طرفه شرحة مستديرة من البرتقال وحبة كرز معقدة.

- تشك على طرف الكأس شرحة مستديرة من الحامض مع حبة زيتون.

زينة كأس السانغريا (خمر البرتقال) (رقم ٤)

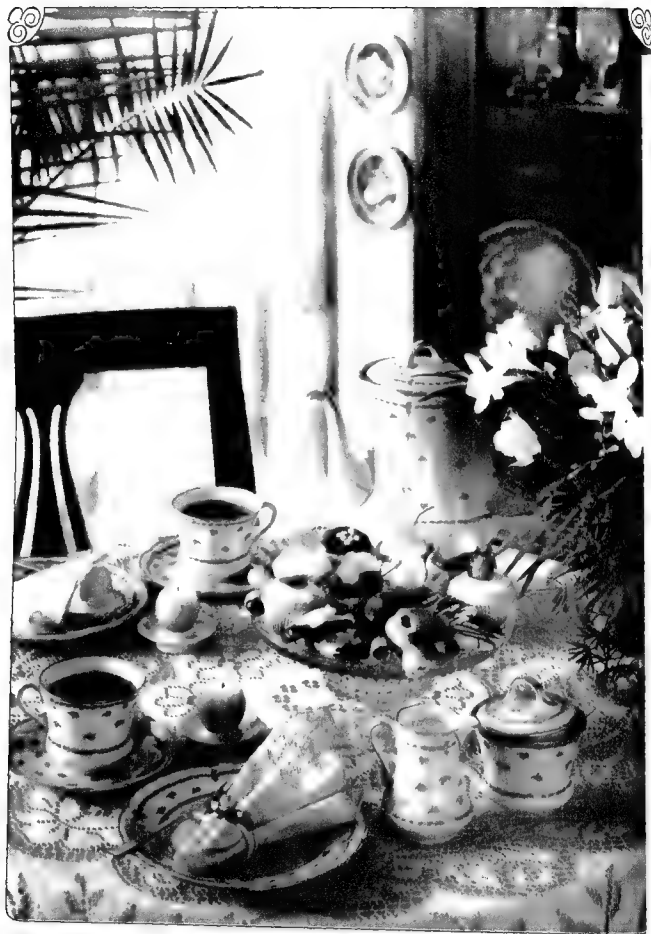
- تلف حول قشة من البلاستيك قشرة الليمون الحامض على شكل لولي ويوضع كل شيء في الكوب.

زينة كأس المقبلات (للمشروبات الفاتحة للشهية) (رقم ٦).

- تزين بعيدان خشبية صغيرة مغروزة عليها حبات الزيتون.

زينة كأس المشروبات الروحية (الليكور) (رقم ٩)

- يوضع الكأس في الثلجة حتى يغطي بطبقة ناعمة من الجليد. وبعد ذلك، يخرج من الثلجة وتوضع عليه شرحة مستديرة من الليمون الحامض تتوسطها كمية قليلة من بودرة القهوة.



## كيف ترتبين المائدة؟؟

ان ترتيب المائدة يجب أن يلقي العناية نفسها التي تولى إلى تحضير الأطباق، وليس فقط عندما، يتوافد الضيوف.

وفي أيامنا هذه، بما أنه تتوفر تشكيلة كبيرة من أواني المائدة والمزهريات والشمعدانات والأغطية والصحون والملاعق والشوك والسكاكين المتناسقة مع بعضها البعض، فتتوافر ايضا عدة امكانيات للتغيير أكان بالنسبة إلى طاولة الترويقة أو طاولة الغذاء أو الشاي أو العشاء.

ففي ما يختص بزينة الطاولة، فإن التناسق ما بين أواني المائدة وتوابعها يلعب دوراً مهماً. فأن طاولة ترويقة ذات طابع ريفي بسيط تعلوها أواني من السيراميك الملون كثيراً مع فوط وصحون متعددة الألوان أيضاً وتتوسطها باقة من ورد الحقول، هذه الطاولة تلاقي دائماً استحساناً كبيراً عند الجميع.

كما أن ترتيب طاولة الشاي بأواني بسيطة موضوعة على غطاء ملون ومجموعة من الأغذية الصغيرة ومزينة بباقة من الورد المختار حسب فصل السنة، يمكن أن يكون له الوقع نفسه على النفوس مثل وقع طاولة معدة للقهوة تعلوها أواني وغطاء ناعماً. وعلى أي حال، فإن الكاتو هو الذي سيتوج المائدة وعسى أن تضيفي عليه، سيدتي، طابعا خاصا، بفضل النصائح الموجودة في هذا الكتيب.

أما الطاولة في فترة الأعياد، فهي تتطلب عناية أكثر. وفي هذه الحالة، يجري التركيز بصورة خاصة على تناسق الألوان. فيجب أن يتناسق كل من غطاء الطاولة والفوط تناسقا كاملا مع الألوان. كما أن شمعدانين أو ثلاثة شمعدانات متناسقة أيضاً مع هذه الأخيرة، يضيفي أكثر على الطاولة طابع الأعياد.

أما ترتيب كل من الصحون والكؤوس والسكاكين والملاعق والشوك، فإنه يختلف حسب الطبق المقدم على المائدة. هذا ويجب أن يعتنى أيضاً بباقات الزهر التي يجب أن تتوسط المائدة، ذلك أن الورد يحبي المائدة، لكنه لا يجب أن يغطي المائدة كلها، فبما أنه يتوسط الطاولة فيجب أن يكون قليل الارتفاع قدر الامكان حتى لا يعيق سير المحادثات على المائدة.

ويمكن أن تستوحي مائدتك، سيدتي، من المائدة المصورة في الصفحة التالية لأخذ ألباب مدعويك مهما كانوا كباراً أو صغاراً أو لاغباط عائلتك في مناسبات عديدة وحتى في كل يوم أيضاً، ذلك أن طاولة جميلة تضيفي عند بدء الطعام، جواً لذيذاً مرحاً وتفتح الشهية وتزيد من قيمة الأطباق المحضرة.

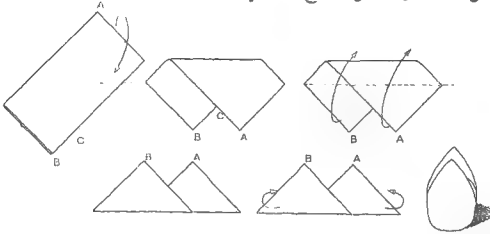
أليس هذا جديراً بالتعب، عزيزتي ربة البيت؟؟



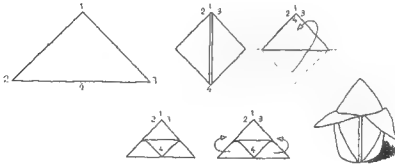


## كيف تطوين الفوط؟؟؟

- ترتّب فوطتان مختلفتا الألوان بحيث نرى ثماني زوايا. تؤخذ الفوط من وسطها وتنفض قليلاً نحو الأسفل وتوضع بخفة في كأس.

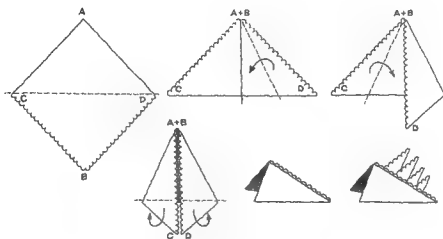


- تاج الأسقف: تطوى فوطه منشأة مسبقاً إلى جزئين: وفوق وسطها قليلاً، يطوى نحو الأسفل الطرف الأعلى اليميني الممثل بحرف (أ) في الرسم أعلاه حتى يكون مثلثاً متساوي الأضلاع (فالمسافة من (أ) إلى (ب) يجب أن تكون متساوية مع المسافة من (ب) إلى (ث)، ثم ترفع كل من الأطراف (أ) و(ب) هما على نفس مستوى الارتفاع. ثم، نجعل الأطراف الخارجية من اليمين واليسار تتداخل في بعضها البعض وهاك الفوطه على شكل تاج أسقي!



- زهرة الزنبق: تطوى فوطه منشأة مسبقاً بانحراف وتجذب الزاويتان ٢ و ٣ نحو الزاوية ١ للحصول على مربع. وتطوى الزاوية ٤ نحو الأعلى حتى تغطي الزوايا الباقية. ثم، يطوى مجدداً الطرف الأعلى ٤ نحو الأسفل حتى مستوى طي الورق وتطوى إلى الخلف الزوايا المتواجدة على اليمين وعلى اليسار لتتداخل في بعضها البعض حتى نستطيع توقيف الفوطه. ويطوى مجدداً نحو الأمام الطرفان (٢ و ٣) الموجودان في الأعلى.

- تطوى فوطة ورق بانحراف ويدس فيها قلم ويحكم الشد على الفوطة فوق القلم وتوقف هذه الاخيرة وطرفها المستدق منتصب نحو الاعلى .

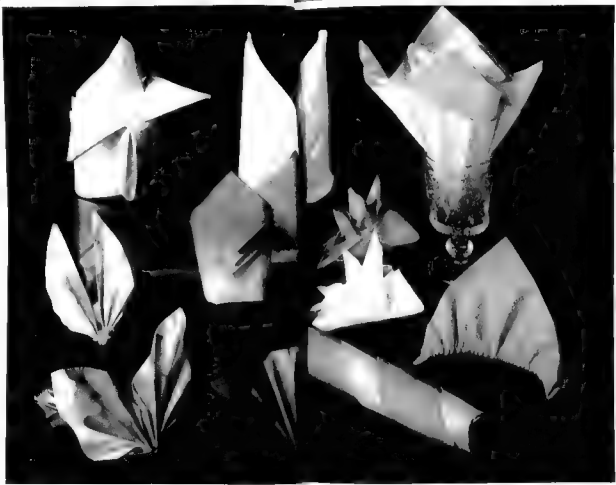


- المركب الصغير: تطوى إلى جزئين فوطة من الورق للحصول على مربع ويوضع الطرف (ب) على الطرف (أ) ويطوى حتى الوسط كل من الزاوية (د) (على اليمين) والزاوية (ث) (على اليسار). ثم، تجذب إلى الوراء الأطراف السفلى لكل من (د) و(ث) ويطوى بالطول المثلث الذي حصلنا عليه بحيث يكون الجانب المفتوح متوجهاً نحو الأعلى وتسحب الأطراف الواحد تلو الآخر إلى الخارج. وهاك مركب الصغير! - تطوى فوطة بانحراف وتدخل الزاوية اليمنى في الزاوية اليسرى وتوقف الفوطة: وللزينة، يمكن طوي جانبيين أو ثلاثة جوانب من الفوطة نحو الأمام بشكل متتابعي. - تطوى بانحراف فوطة من الورق وابتداء من الطرف تطوى على شكل أكورديون يفصل بين كل زاوية وأخرى ٢ سنتيم وتوقف بفضل شوكة تثبت في وسطها.

- تؤخذ فوطتان من الورق: فوطة صغيرة وفوطة كبيرة مختلفتا الألوان توضع الواحدة على الأخرى بحيث تكون الفوطة الصغيرة تحت الفوطة الكبيرة. تطوى الفوطتان بانحراف وتلف من اليسار إلى اليمين وتشد الزوايا جيداً حتى تتماسك الفوطة المتعددة الألوان وتلف مجدداً الزوايا قليلاً نحو الأسفل.

- تطوى فوطة الورق إلى جزئين. ثم، تطوى مجدداً على شكل أكورديون يفصل بين كل زاوية وأخرى من زواياه ٢ سنتيم. وتزم الفوطة قليلاً في الوسط وتلقط بشوكة للحصول على شكل مروحة.

- ابتداء من الطرف، تطوى فوطة من الورق على شكل أكورديون وتلقط في الوسط بواسطة شوكة.



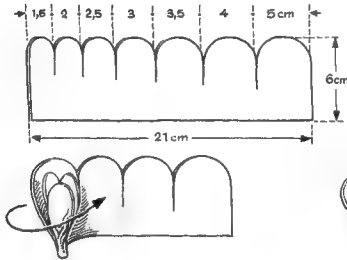




### ورق الالومينيوم

- تقطع ورقة الالومينيوم من الجنس القوي جدا على شكل دائرة يوازي حجمها حجم صحن صغير للحلوى، وتلف هذه الدائرة حول علبة الكونسيرف لتأخذ شكلها. ثم، تسحب العلبة وتلف أطراف الورقة قليلاً نحو الخارج وتملاء بالفواكه (جبات العنب) أو بقطع الحلوى الصغيرة.

- حلقة فوطه : تؤخذ ورقة من ورق الومينيوم وتطوى إلى القسمين بالطول للحصول على حزام عرضه ٤ سنتم وتلف للحصول على حلقة فوطه ويثبت طرفها بالشريط اللاصق.



- تطوى إلى قسمين ورقة الومينيوم للحصول على حزام عرضه ٦ سنتم وطوله ٢١ سنتم. وبواسطة مقص، يقص الجانب المفتوح منها للحصول على قناطر صغيرة يتزايد عرضها من نقطة إلى أخرى (راجع الصورة). وتلف هذه القناطر على بعضها البعض للحصول على وردة. كما تطوى أطراف هذه القناطر الصغيرة قليلا نحو الخارج.

- وللحصول على أكمام لافخاذ الدواجن تقطع ورقة بيضاء سمكية بما فيه الكفاية. (ذات عرض يتراوح ما بين ١٠ و ١٥ سنتم وطول يوازي ٢٠ سنتم). ثم، تقطع بالطول وحتى وسطها شرائط رفيعة منها. وتلف، بعد ذلك، ويثبت طرفها بالشريط اللاصق.

- وفي ما يختص بأكمام أفخاذ الدواجن المصنوعة من ورق الالومينيوم، فتطوى ورقة الومينيوم إلى قسمين، ويصنع شريط يتراوح عرضه ما بين ١٠ و ١٥ سنتم ويوازي طوله ٢٠ سنتم. وتقص بالطول وحتى الوسط، شرائط رفيعة في الورقة التي تلف، من ثم، ويثبت طرفها بالتصليق.



### أدوات المطبخ الضرورية

غشاقة عادية - كيس التزيين المزود بقممات متعددة  
الأشكال - قطعة الكاتو - فرشاة الحلوى - مجووب (مطبخ) -  
عصارة - أمشاط للخزقة.



هرامة - قطعة البيض - قطعة التفاح - قطعة القفل الأسود - قطعة البيض إلى  
أرباع - سكين عادي - سكين ذو أسنان عريضة - مقص للمطبخ - قطعة التفاح إلى  
أرباع - قشارة الحفصار - سكين مسنن - أداة للخزقة - قالب لتزيين الزبدة - مجرفة الزبدة.







